



# RENSKI RIZLING '19

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Vol. Alkohol:    | <b>12.5%</b>         |
| Säure:           | <b>7.12 g/l</b>      |
| Restzucker:      | <b>3.0 g/l</b>       |
| PH-Wert:         | <b>3.19</b>          |
| Trinkreife:      | <b>2021 bis 2030</b> |
| Alter der Reben: | <b>47 Jahre</b>      |
| Verschlussart:   | <b>Kork</b>          |
| Lesedatum:       | <b>19.10.2019</b>    |
| Abfülldatum:     | <b>24.2.2021</b>     |
| Flaschengrößen:  | <b>0.75 l</b>        |

Duftender Auftakt. Ein Blumenstrauß an Aromen nach reifer Marille, Kamille, getrockneter Ananas. Dazu Zitronen- und Apfelblüte sowie Steinmehl. Am Gaumen eine vom Kalkboden gut eingebundene Säure. Lange und intensive Aromavielfalt, am Gaumen nach Bitterorange und getrockneten Zesten erinnernd. Salzig und extraktreich. .

Mathias Riepl, Diplom Sommelier

## Besonderheiten der Herkunft

Die angedrückten Trauben verbleiben, ohne entrappt zu werden, also inklusive Stiele, für 18 Stunden auf der Maische und extrahieren ausgeprägte Gerbstoffe. Nach der Pressung vergärt der Saft in einem gebrauchten Holzfass (900l) spontan, wo er für ca. 1 Jahr reift. Selbst den biologischen Säureabbau, der beim Ausbau eines Rieslings äußerst ungewöhnlich ist, heißen wir willkommen.



**Štajerska Slovenija**  
Region

.....  
**Slovenija**  
Land



mittelgroße Blätter mit derber Oberfläche und behaarter Unterseite, kleine dichtbeerige und geschulterte Trauben



Leithakalk und kalkhaltiger Tonmergel (Opok)



450 bis 500 m Seehöhe



nach Süden hin geöffnete Steillage



18 Stunden Maischestandzeit (Ganztrauben), spontane Vergärung, zwölf Monate im gebrauchten 900l Holzfass, weitere vier Monate imahltank, ungeschönt und unfiltriert



passt zu Krustentieren, mediterrane Küche, Meeresfisch